

Carne Mirandesa

Denominação de Origem Protegida

Caderno de Especificações

ÍNDICE

1.	DENOMINAÇÃO.....	2
2.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	2
3.	ÁREA GEOGRÁFICA.....	3
4.	PROVA DE ORIGEM.....	3
5.	MÉTODO DE OBTENÇÃO.....	4
6.	RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA.....	5
7.	APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM.....	5
8.	CONTROLO.....	5

1. DENOMINAÇÃO

«CARNE MIRANDESA».

Esta denominação, registada como denominação de origem protegida (DOP), insere-se na classe “1.1 - Carne (e miudezas) frescas”.

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A «CARNE MIRANDESA» é uma carne proveniente de animais de Raça Mirandesa, inscritos no Livro de Nascimento da Raça Bovina Mirandesa, nascidos, criados, abatidos e desmanchados na área geográfica delimitada em conformidade com o presente caderno de especificações.

A «CARNE MIRANDESA» apresenta um sabor herbáceo e frutado. A «CARNE MIRANDESA» pode apresentar-se como carne de vitela, vitelão, novilho, vaca ou touro.

De seguida, apresentamos a descrição do produto e suas especificidades:

Produto	Classificação	Idade abate	Sexo	Peso vivo	Características Carne
Vitela Mamona	V	5 a 9 meses	Ambos	134 ± 28 Kg	Coloração rosa-claro. Gordura de cor branca, onde se destaca a presença moderada de gordura intramuscular. Músculo de grão fino e consistência firme.
Vitelo	Z	10 a 12 meses	Ambos	162 ± 38 Kg	Coloração rosa. Gordura de cor branca, onde se destaca a presença moderada de gordura intramuscular. Músculo de grão fino e consistência firme.
Novilho	Z	13 a 30 meses	Ambos	250 ± 53 Kg	Coloração vermelho claro. Gordura de cor branca escura, onde se destaca a presença elevada de gordura intramuscular. Músculo de grão fino e consistência firme.
Vaca	S.E.U.R.O.P	31 a 120 meses	Fêmea	280 ± 62 Kg	Coloração vermelha. Gordura de cor amarelada, onde a presença de gordura intramuscular se evidencia. Músculo de grão fino e consistência firme.
Touro	S.E.U.R.O.P	31 a 96 meses	Macho	460 ± 84 Kg	Coloração vermelho escuro. Gordura de cor amarelada, onde a presença de gordura intramuscular se evidencia. Músculo de grão fino e consistência firme.

A «CARNE MIRANDESA» pode apresentar-se comercialmente refrigerada ou congelada sob as seguintes formas:

- Carcaças, meias carcaças e quartos de carcaça;
- “Posta” ou “Posta Mirandesa”;
- “Rodião” ou “Rodião Mirandês”;
- Outras peças ou porções (fatiadas, em pedaços, em tiras, em cubos ou picados).

“A “Posta Mirandesa” é obtida exclusivamente a partir de peças designadas por lombinho, pojadouro, picadouro, alcatra e posta falsa de carcaças de vitelas ou de vitelões. Pode apresentar-se inteira ou fatiada. Neste último caso, o corte é feito no sentido perpendicular ao das fibras musculares, obtendo-se peças com uma espessura aproximadamente de 30mm e peso de 300g ± 10%.”

“O “Rodião Mirandês” é obtido exclusivamente a partir da peça designada por aba carregada, obtida de carcaças de vitelas ou de vitelões. Pode apresentar-se sob a forma de uma peça açougueira não desossada, inteira ou fatiada. Quando se apresenta fatiado, é cortado no sentido perpendicular ao sentido das costelas, em tiras com uma espessura aproximadamente de 40mm e de comprimento variável.”

“A “Posta Mirandesa”, o “Rodião Mirandês” e as outras peças ou porções devem ser comercializadas embaladas.”

3. ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica de produção da «CARNE MIRANDESA» está limitada aos concelhos de BRAGANÇA, MACEDO DE CAVALEIROS, MIRANDA DO DOURO, MOGADOURO, VIMIOSO e VINHAIS.



4. PROVA DE ORIGEM

Os operadores que pretendam desenvolver as atividades de produção, abate, desmancha, acondicionamento e embalagem da «CARNE MIRANDESA» devem assumir, por escrito, o compromisso de cumprir o estipulado no presente caderno de especificações.

As atividades de produção, abate, desmancha, acondicionamento e embalagem da «CARNE MIRANDESA» devem cumprir o estipulado no presente caderno de especificações e estar sujeitas ao respetivo regime de controlo.

A «CARNE MIRANDESA» apenas pode ser produzida a partir de animais nascidos e criados em

unidades de produção localizadas na área geográfica. Os criadores devem solicitar, no prazo de 20 dias após o nascimento, a declaração de nascimento à Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Mirandesa para que proceda à identificação do animal e inscrição no livro de nascimentos. Os criadores devem manter registos que permitam identificar os animais existentes na exploração (identificação, raça, compras e vendas, mortalidades e substituições), bem como a quantidade de alimentos fornecida aos animais e respetiva origem geográfica. Os criadores devem comunicar previamente todo e qualquer movimento de animais entre explorações.

Os operadores devem assegurar a segregação, no tempo ou no espaço:

- dos animais aptos a produzir «CARNE MIRANDESA» durante o transporte e no matadouro, incluindo durante os períodos de repouso.
- do abate dos animais aptos a produzir «CARNE MIRANDESA».
- da refrigeração de carcaças de «CARNE MIRANDESA».
- das operações de desmancha, acondicionamento e embalagem de «CARNE MIRANDESA».

Os operadores devem assegurar a manutenção da rastreabilidade específica da «CARNE MIRANDESA» em todas as fases da produção até à sua colocação no mercado.

5. MÉTODO DE OBTENÇÃO

O maneo dos animais está diretamente associado ao aproveitamento dos pastos naturais. A Vitela Mamona, embora alimentada exclusivamente pelo leite materno, pode acompanhar a mãe em pastoreio. Já o Vitelo, até ao seu desmame, 5/6 meses, que ocorre mais cedo que a Vitela Mamona, também pode acompanhar a mãe em pasto. Posteriormente, até ao seu abate, o seu acabamento pode ocorrer em estábulo, em pastoreio ou em regime misto, sendo a sua engorda por regra suplementada com cereais (como centeio, milho, trigo, cevada, aveia, triticale ou sorgo) ou com proteaginosas (como lentilha, fava, grão, feijão, ervilha, tremçoço, alfarroba ou soja). Podem ainda ser administrados na sua alimentação complexos vitamínicos e/ou minerais na justa medida da satisfação das suas necessidades metabólicas.

Os animais com mais de um ano de idade, Novilho, Vaca e Touro, para além de pastarem em pastagens naturais também são alimentados com forragens, produtos de culturas hortícolas e fruta quando o pasto fornece menos alimento. A esta alimentação também pode ocorrer um suplemento como o fornecido no acabamento do Vitelo, todavia menos expressiva.

Toda a alimentação fornecida aos animais é proveniente da área geográfica. Só em situações de escassez de alimentos produzidos na região (em virtude da ocorrência de condições meteorológicas excecionais, de surtos de doenças infecciosas, de contaminações por substâncias tóxicas ou de incêndios) e para assegurar o bem-estar animal é possível recorrer a alimentos do exterior, sem nunca exceder 50% da matéria seca numa base anual. Estes alimentos são os mesmos e têm a mesma composição que os alimentos provenientes da área geográfica, de tal forma que as características do produto não são afetadas.

Após o abate, e para manter as condições de salubridade e as características organoléticas das carnes (tenrura), procede-se ao progressivo abaixamento de temperatura da carcaça. Durante as 8 a 12 primeiras horas, as carcaças podem permanecer em refrigeração, de modo a que a temperatura ao nível do *longissimus dorsi* não desça abaixo dos 10°C. De seguida, a carcaça é sujeita a um regime térmico apropriado para obter 7°C no seu centro térmico, temperatura máxima para todas as operações posteriores (caso se proceda à desmancha e embalagem). No caso de não se poder respeitar as temperaturas previstas para as primeiras 10 horas, utiliza-se estimulação elétrica para evitar as contrações devidas ao frio.

6. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

A produção de bovinos da raça mirandesa é feita num sistema de produção bem definido, existente na área geográfica referida e que se baseia no aproveitamento em regime extensivo dos recursos naturais próprios dessa região.

Segundo a Classificação de Thornthwaite, o clima da região referida, é sub-húmido, mesotérmico, com grande deficiência de água no verão, e concentração térmica estival moderada. A precipitação média anual é de 600mm e a altitude média é de 750m. Esta combinação de fatores conduziu a que aqui desde sempre se praticasse uma agricultura de sequeiro, em solos xistosos e graníticos medianamente férteis ou pobres, caracterizada pela monocultura cerealífera, nomeadamente centeio, milho, trigo, cevada, aveia, triticales ou sorgo e pelos prados naturais (lameiros), com vegetação espontânea com predomínio das gramíneas em relação às leguminosas. Este é o "habitat" natural desta raça autóctone desde tempos imemoriáveis.

A combinação das características genéticas desta raça autóctone, com o maneio praticado e ainda o aproveitamento dos recursos alimentares provenientes da área geográfica delimitada confere à Carne Mirandesa as suas características distintivas.

Essa combinação é manifestada por um crescimento lento próprio da raça, com precoces infiltrações de gordura intra-muscular em tenra idade, o que diferencia esta carne das demais. Com as características distintivas já enunciadas na "descrição do produto" relativamente à sua textura, coloração, distribuição de gordura e humidade, permite transmitir ao consumidor um sabor herbáceo e frutado característico, diferenciando-a. Em função da idade do animal há obviamente uma diferenciação gradual da carne ao nível da coloração e textura como acontece em qualquer carne, todavia as qualidades que a diferenciam mantêm-se.

7. APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM

Qualquer que seja a forma de apresentação, a «CARNE MIRANDESA» deve:

- Ter aposta uma das seguintes menções: "CARNE MIRANDESA - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA" ou "CARNE MIRANDESA DOP";
- Data de nascimento do animal e correspondente categoria de "produto": Vitela Mamona; Vitelo; Novilho; Vaca ou Touro.
- Identificar a entidade responsável pelo controlo.

8. CONTROLO

A autoridade competente responsável pelos controlos oficiais realizados para verificar o cumprimento dos requisitos legais relativos ao regime DOP é a Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR), com sede na Av. Afonso Costa, n.º 3, 1949-002 Lisboa. O controlo da certificação será realizado pelo OC que para tal vier a ser devidamente indigitado.